MG23F301T**
MG23F302T**

Manuel d'utilisation

du four micro-ondes

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

SAMSUNG

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

Avertissement ; Risque d'incendie		Avertissement ; Surface chaude	
Avertissement ; Electricité		Avertissement ; Matière explosive	
Interdit.		NE PAS toucher.	
NE PAS démonter.		Suivez scrupuleusement les consignes.	
Débranchez la prise murale.		Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.	
Contactez le service d'assistance technique.		Remarque	
Important			

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)

- **AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 2 2013-02-21 9:25:42

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
- **AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- **AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
- **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 3 2013-02-21 9:25:42

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

- **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 4 2013-02-21 9:25:42

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

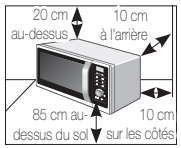
Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 5 2013-02-21 9:25:42

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.

3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
(Modèle à plateau tournant uniquement)

4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
  Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

- Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 6 2013-02-21 9:25:42

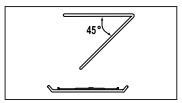
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 7 2013-02-21 9:25:43

Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité.
Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 8 2013-02-21 9:25:45

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 9 2013-02-21 9:25:46

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Prenez soin de déposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type point vert.

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 10 2013-02-21 9:25:46

SOMMAIRE

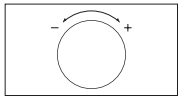
Présentation rapide....11
Four....12
Tableau de commande....12
Accessoires....13
Réglage de l'horloge....14
Fonctionnement d'un four à micro-ondes....14
Vérification du bon fonctionnement de votre four....15
Cuisson/Réchauffage....15
Puissances....16
Utilisation de la fonction désodorisation....16
Réglage du temps de cuisson....16
Arrêt de la cuisson....16
Réglage du mode d'économie d'énergie....16
Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains....17
Utilisation des programmes de réalisation de plats sains : légumes et céréales....17
Utilisation des programmes de réalisation de plats sains : volaille et poissons....18
Guide pour la cuisson à la vapeur
(modèles MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF*, MG23F302EJ* uniquement)....19
Utilisation du plat croustilleur
(modèles MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC*, MG23F302EJ* uniquement)....21
Réglages des programmes cuisson croustillante....21
Utilisation de la fonction décongélation automatique....22
Utilisation des programmes de décongélation automatique....23
Fonctionnalité mon plat....23
Utilisation des programmes mon plat....24
Choix des accessoires....24
Faire griller....24
Combinaison micro-ondes et gril....25
Arrêt du signal sonore....25
Sécurité enfants....26
Guide des récipients....26
Guide de cuisson....27
Que faire en cas de doute ou de problème ?....35
Caractéristiques techniques....36

PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
   Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( ).

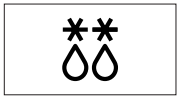
2. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.



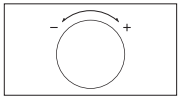
3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30 s)** ( ).
   Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit 4 fois lorsque la cuisson est terminée.

Si vous souhaitez faire décongeler des aliments automatiquement.

1. Placez les aliments dans le four.
   Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power (Puissance)** ( ).



2. Sélectionnez le poids requis en tournant le **bouton de réglage**.



3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30 s)** ( ).

Si vous souhaitez ajouter des tranches de 30 secondes.

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

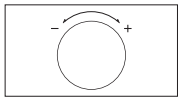
FRANÇAIS

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 11 2013-02-21 9:25:47

Si vous souhaitez faire griller des aliments.

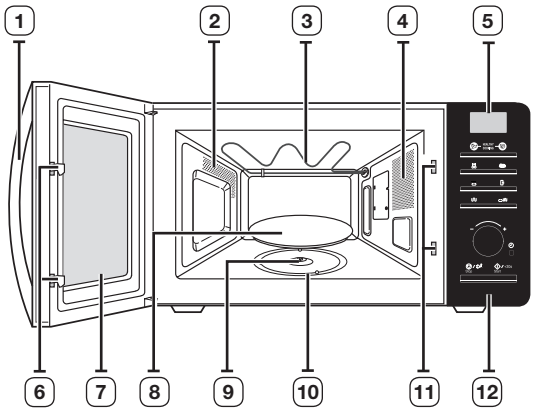
1. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)** (ᔓ).

2. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.



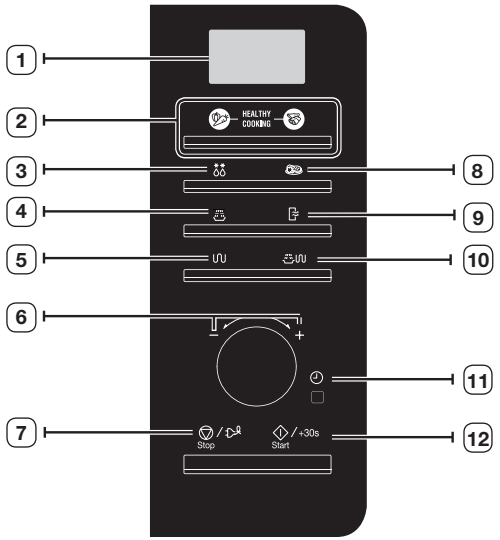
3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30 s)** (◊).

FOUR



1. POIGNÉE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. GRIL
4. ÉCLAIRAGE
5. ÉCRAN
6. LOQUETS DE LA PORTE
7. PORTE
8. PLATEAU TOURNANT
9. COUPLEUR
10. ANNEAU DE GUIDAGE
11. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
12. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE



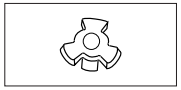
1. ÉCRAN
2. BOUTON DE RÉALISATION DE PLATS SAINS
3. BOUTON DÉCONGÉLATION
4. BOUTON MICRO-ONDES
5. BOUTON GRIL
6. BOUTON DE RÉGLAGE (POIDS/QUANTITÉ/DURÉE)
7. BOUTON ARRÊT/ÉCO
8. BOUTON MON PLAT
9. BOUTON DÉSODORISATION
10. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES + GRIL
11. BOUTON RÉGLAGE DE L'HORLOGE
12. BOUTON DÉPART/+30s

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 12 2013-02-21 9:25:48

ACCESSOIRES

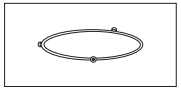
Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

1. **Coupleur** : situé sur l'axe moteur, au centre du plancher du four.



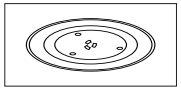
Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.

2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.



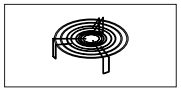
Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau.

3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.



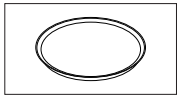
Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.

4. **Grille** : à placer sur le plateau tournant.



Fonction : la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.

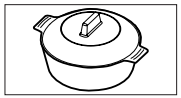
5. **Plat croustilleur,** voir page 21 à 22.
(modèles MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ* uniquement)



Fonction : Le plat croustilleur est conçu pour faire dorer uniformément les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

N'utilisez **JAMAIS** le four micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

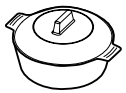
6. **Cuiseur-vapeur,** voir page 19 à 21.
(modèles MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* uniquement)



Fonction : en mode Cuisson vapeur, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.

N'utilisez **JAMAIS** le four micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

N'utilisez **JAMAIS** les modes **Gril** (ᔓ) et **Cuisson combinée** (ᔓ) avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MW (ᔓ)	GRIL (ᔓ)	CUISSON COMBINÉE (ᔓ)
 (Cuiseur-vapeur)	O	X	X

FRANÇAIS

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 13 2013-02-21 9:25:49

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

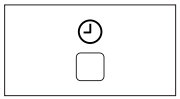
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

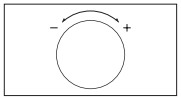
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

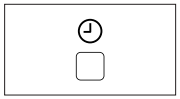
1. **Pour afficher l'heure...**
   Au format 24 heures
   Au format 12 heures
   Appuyez une ou deux fois sur le bouton **Horloge** (🕘).



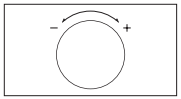
2. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure.



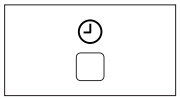
3. Appuyez sur le bouton **Horloge** (🕘).



4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton **Horloge** (🕘).



FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

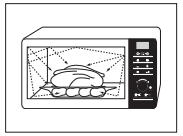
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation (manuelle et automatique)
- cuire.
- Faire réchauffer

Principe de cuisson.

1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.



2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

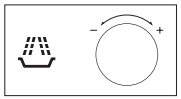
- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 14 2013-02-21 9:25:49

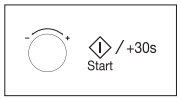
VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.
Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (🍲) et réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.



2. Réglez la durée sur 4 à 5 minutes en tournant le bouton de réglage et appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30 s)** (⏀).



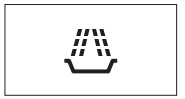
Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

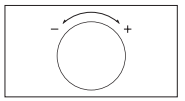
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.
Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (🍲)



Résultat : La puissance de cuisson maximale (800 W) s'affiche :
Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (🍲) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.

2. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage.**



Résultat : le temps de cuisson s'affiche.

3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30 s)** (⏀).

Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

Pour chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (800 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 15 2013-02-21 9:25:50

PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

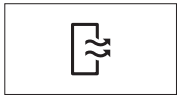
Puissance	Puissance en watts	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉE	800 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION	180 W	-
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

Si vous choisissez une puissance plus élevée, le temps de cuisson doit être réduit.

Si vous choisissez une puissance plus faible, le temps de cuisson doit être augmenté.

UTILISATION DE LA FONCTION DÉSODORISATION

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation. Commencez par nettoyer l'intérieur du four.



Appuyez sur le bouton **Deodorization (Désodorisation)** () ; une fois le nettoyage terminé, un signal sonore retentit quatre fois.

La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **+30s**.

La durée maximale est fixée à 15 minutes.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

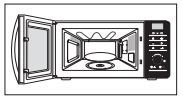
Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

1. Pour interrompre provisoirement la cuisson,



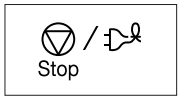
1) Ouvrez la porte.

Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur la touche ().

2) Appuyez sur le bouton **Stop (Arrêt)** ().

Résultat : La cuisson s'arrête. Appuyez de nouveau sur le bouton () pour reprendre la cuisson.

2. Pour arrêter complètement la cuisson : appuyez sur le bouton **Stop (Arrêt)** ().

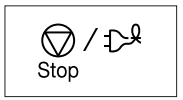


Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop (Arrêt)** ().

Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en route en appuyant simplement sur **Stop (Arrêt)** ().

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé. La condition normale est le mode veille avec affichage de l'heure en cas de non utilisation.



- Appuyez sur le bouton **Energy Save (Économie d'énergie)** ().
  Résultat : affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Energy Save (Économie d'énergie)** () ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 16 2013-02-21 9:25:51

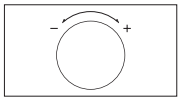
UTILISATION DES FONCTIONS DE RÉALISATION DE PLATS SAINS

Les fonctions de réalisation de plats sains ont vingt durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Il vous suffit de définir l'élément à servir en tournant le **bouton de réglage**.

Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)** ( ) ou **Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)** ( ).

2. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. (Reportez-vous au tableau ci-contre).



3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30 s)** ( ).

Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :

1) le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE RÉALISATION DE PLATS SAINS : LÉGUMES ET CÉRÉALES

Le tableau suivant présente les 12 programmes automatiques de réalisation de plats sains pour la cuisson des légumes et céréales. veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 à 10 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 11 et 12 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril).

Code	Type d'aliment	Portion (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Brocolis	250 500	1-2	Rincez et nettoyez les brocolis frais et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour la cuisson d'une portion de 250 g et ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour 500 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson
2	Carottes	250	1-2	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson
3	Haricots verts	250	1-2	Rincez et nettoyez les haricots verts. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (1 cuillère à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson
4	Épinards	150	1-2	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 17 2013-02-21 9:25:52

Code	Type d'aliment	Portion (g)	Temps de repos (min)	Consignes
5	Maïs en épis	250 (1 parts)	1-2	Rincez et nettoyez le maïs sur les épis et placez-les dans un plat en verre oval. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film.
6	Pommes de terre épluchées	250 500	2-3	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
7	Riz complet(étuvé)	125	5-10	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (1/4 l). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes.
8	Macaroni complètes	125	1	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez 1/2 l d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.
9	Quinoa	125	1-3	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes.
10	Boulghour	125	2-5	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes.

Code	Type d'aliment	Portion (g)	Temps de repos (min)	Consignes
11	Gratin de légumes	500	2-3	Disposez les légumes, comme des lamelles de pommes de terre précuites, des lamelles de courgette et de tomates et de la sauce dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille de cuisson.
12	Tomates grillées	400	1-2	Rincez et nettoyez les tomates, coupez-les en tranches et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Posez le plat sur la grille de cuisson.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE RÉALISATION DE PLATS SAINS : VOLAILLE ET POISSONS

Le tableau suivant présente les 8 programmes automatiques de réalisation de plats sains pour la cuisson des volailles et poissons, leurs quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Les programmes 1 à 6 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 7 et 8 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril).

Code	Type d'aliment	Portion (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Blancs de poulet	300 (2 parts)	2	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
2	Blanc de dinde	300 (2 parts)	2	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 18 2013-02-21 9:25:53

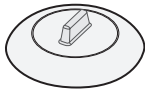
Code	Type d'aliment	Portion (g)	Temps de repos (min)	Consignes
3	Filet de poisson frais	300 (2 parts)	1-2	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
4	Filet de saumon frais	300 (2 parts)	1-2	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
5	Crevettes fraîches	250	1-2	Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
6	Truite fraîche	200 (un poisson)	2	Placez 2 poissons frais dans un plat adapté au four à micro-ondes. Ajoutez une pincée de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron, du sel et des herbes. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
7	Poisson grillé	200 (un poisson)	3	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
8	Steaks de saumon grillé	300 (2 steaks)	2	Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit.

GUIDE POUR LA CUISSON À LA VAPEUR (MODÈLES MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF*, MG23F302EJ* UNIQUEMENT)

Le cuiseur-vapeur du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de cuisson à la vapeur ; il est spécialement adapté à la réalisation de plats sains et rapides à confectionner.
Cet accessoire vous permettra donc de faire cuire le riz, les pâtes ou encore les légumes en un temps record, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.
Le cuiseur-vapeur se compose de trois éléments :

Bol

Plateau


Couvercle

Tous ces accessoires supportent des températures comprises entre -20 °C et 140 °C. Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

CONDITIONS D'UTILISATION :

- Ces éléments ne doivent pas être utilisés dans les conditions suivantes :
  - pour faire cuire des aliments riches en sucres ou en graisses ;
  - en mode Gril ou Chaleur tournante ou sur une table de cuisson ;
- Nettoyez soigneusement tous les accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- Pour connaître les temps de cuisson, reportez-vous aux consignes figurant dans le tableau de la page suivante.

ENTRETIEN :

- Votre cuiseur-vapeur est adapté au lave-vaisselle.
- Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de tampon à récurer.
- Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 19 2013-02-21 9:25:54

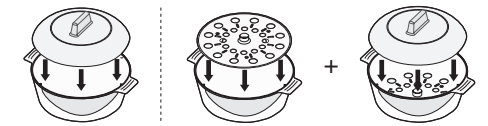
DÉCONGÉLATION :

Placez les aliments surgelés dans le bol du cuiseur-vapeur, sans couvrir. Le liquide restera au fond du bol et n'altérera pas la saveur des aliments.

CUISSON :

Type d'aliment	Quantité	Puissances	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Accessoires
Artichauts	300 g (1 à 2 morceaux)	800 W	5-6	1-2	Bol avec plateau + Couvercle
	Consignes Rincez et nettoyez les artichauts. Placez le plateau dans le bol. Disposez les artichauts sur le plateau. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez.				
Légumes frais	300 g	800 W	4-5	1-2	Bol avec plateau + Couvercle
	Consignes Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.				
Légumes surgelés	300 g	600 W	7-8	2-3	Bol avec plateau + Couvercle
	Consignes Placez les légumes surgelés dans le bol. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé.				
Riz	250 g	800 W	15-18	5-10	Bol + Couvercle
	Consignes Placez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes).				
Pommes de terre au four	500 g	800 W	7-8	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.				
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bol + Couvercle
	Consignes Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Soupe (réfrigérée)	400 g	800 W	3-4	1-2	Bol + Couvercle
	Consignes Versez dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Soupe surgelée	400 g	800 W	8-10	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Placez la soupe surgelée dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Beignets surgelés à la confiture	150 g	600 W	1-2	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte sur le plateau. Couvrez.				
Compote de fruits	250 g	800 W	3-4	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez.				

Utilisation du cuiseur-vapeur



Bol + Couvercle Bol avec plateau + Couvercle

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 20 2013-02-21 9:25:54

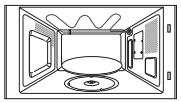
PRÉCAUTIONS :

- Soulevez le couvercle de votre cuiseur-vapeur avec précaution, car la vapeur qui s'en dégage risque d'être brûlante.
- Utilisez des maniques pour sortir le cuiseur du four après cuisson.

UTILISATION DU PLAT CROUSTILLEUR (MODÈLES MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC*, MG23F302EJ* UNIQUEMENT)

Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau présenté page suivante. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.

1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [600 W + gril ( )]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.

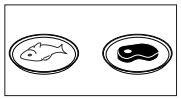


- Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.

2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.

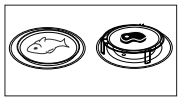
- Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.
- Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.

3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.



- Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat (ex. : boyaux synthétiques).
- Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.

4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.



5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).

- **Comment nettoyer le plat croustilleur ?**
  Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
- N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.
- **Important :** le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

RÉGLAGES DES PROGRAMMES CUISSON CROUSTILLANTE

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant. Faites préchauffer le plat croustilleur en mode 600 W + Gril ( ) pendant 3 à 5 minutes. Respectez les temps de cuisson et les consignes préconisés dans le tableau.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (min)	Temps de cuisson (min)
Bacon	4 tranches (80 g)	600 W + Gril	3	3½-4
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille.			
Tomates grillées	200 g (2 morceaux)	450 W + Gril	3	4½-5
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille.			

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 21 2013-02-21 9:25:55

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (min)	Temps de cuisson (min)
Hamburger (surgelé)	2 hamburgers (125 g)	600 W + Gril	3	7-7½
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les hamburgers surgelés en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille. Retournez au bout de 4 à 5 min.			
Baguettes (surgelées)	200 à 250 g (2 morceaux).	450 W + Gril	4	8-9
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Pour une baguette, placez-la au centre du plat ; pour deux baguettes, disposez-les côte à côte. Posez le plat croustilleur sur la grille.			
Pizza (surgelée)	300 à 350 g	600 W + Gril	4	9-10
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plateau croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille.			
Pommes de terre au four	250g 500g	600 W + Gril	3	5-6 8-9
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Placez-les sur le plat, face coupée vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille.			
Bâtonnets de poisson pané (surgelés)	150 g (5 morceaux) 300 g (10 morceaux)	600 W + Gril	4	7-8 9-10
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les pommes de terre en cercle sur le plat croustilleur. Retournez au bout de 4 min (5 bât.) ou 6 min (10 bât.).			

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (min)	Temps de cuisson (min)
Beignets de poulet (surgelés)	125 g 250 g	600 W + Gril	4	5-5½ 7½-8
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 cuillère à soupe Disposez les beignets de poulet sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille. Retournez au bout de 3 min (125 g) ou 5 min (250 g).			
Pizza (réfrigérée)	300-350 g	450 W + Gril	4	6½-7½
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza réfrigérée sur le plat. Posez le plat sur la grille.			

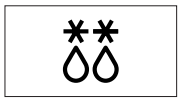
UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le mode Décongélation automatique permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.
Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

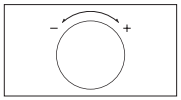
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (❄❄) (Reportez-vous au tableau ci-contre).



2. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage**.



MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 22 2013-02-21 9:25:55

3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30 s)** (⏀).

Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour vous rappeler de retourner l'aliment.
- Appuyez de nouveau sur le bouton (⏀) pour poursuivre la décongélation.

Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/Réchauffage au micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Cuisson/Réchauffage » en page 15 pour de plus amples détails.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les programmes de Décongélation automatique rapide ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le pain ou les gâteaux sur une assiette en céramique.

Code/ Aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1. Viande	200-1500	20-60	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des steaks, des côtelettes et de la viande hachée.
2. Volaille	200-1500	20-60	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poulets entiers et qu'à celle de morceaux de poulet.
3. Poisson	200-1500	20-50	Protégez la queue des poissons entiers avec de l'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poissons entiers et qu'à celle de filets.
4. Pain/ Gâteaux	125-625 g	5-20	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la décongélation des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.

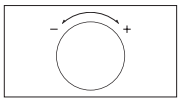
Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Décongélation manuelle ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur les temps de décongélation, reportez-vous à la page 31-32.

FONCTIONNALITÉ MON PLAT

Cette fonction propose deux programmes de cuisson. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour définir la quantité, tournez le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche. Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **My plate (Mon plat)** (⏀).

2. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. (Reportez-vous au tableau ci-contre.)



FRANÇAIS

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 23 2013-02-21 9:25:56

3. Appuyez sur le bouton (◊).

Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :

1) le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

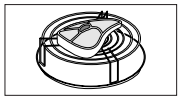
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

UTILISATION DES PROGRAMMES MON PLAT

Le tableau suivant présente les programmes de réchauffage automatique My Plate (Mon plat), les quantités, les temps de repos et les consignes respectives. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code/ Aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1. Plats préparés réfrigérés	300-350 400-450	2-3	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
2. Repas végétarien réfrigéré	300-350 400-450	2-3	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme permet de faire décongeler des plats composés de 2 aliments (ex. : spaghetti en sauce ou riz accompagné de légumes).

CHOIX DES ACCESSOIRES



Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en pages 26-27.

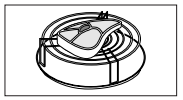
FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.

1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Grill (Gril)** (ᔓ) et réglez le temps de préchauffage en tournant le **bouton de réglage**.

2. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30 s)** (◊).

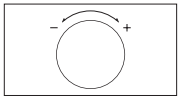
3. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. Refermez la porte.



4. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)** (ᔓ).

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

5. Sélectionnez le temps de cuisson au gril en tournant le **bouton de réglage**. Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 24 2013-02-21 9:25:56

6. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30 s)** (◊).

Résultat : La cuisson commence. Une fois la cuisson terminée :

1) le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

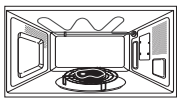
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

Les récipients étant très chauds, portez **TOUJOURS** des maniques lorsque vous devez les manipuler.

1. Ouvrez la porte du four. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Refermez la porte.



2. Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée** (⌓).

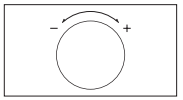
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

⌓ (mode micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)

Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Cuisson combinée** (⌓) jusqu'à ce que la puissance correspondante s'affiche.

La température du gril n'est pas réglable.

3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage.** Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30 s)** (◊).

Résultat : La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée :

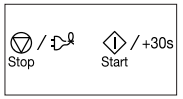
1) le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée Micro-ondes et Gril est de 600 W.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez sur les boutons (▽) et (◊) pendant deux secondes.

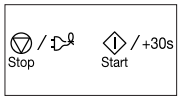


Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

- Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau sur les boutons (▽) et (◊) pendant deux secondes.



Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

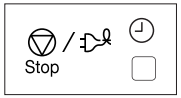
- Le signal sonore est réactivé.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 25 2013-02-21 9:25:57

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement. Le four peut être verrouillé à tout moment.

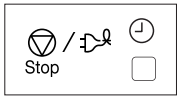
1. Appuyez sur les boutons (▽) et (🕘) pendant deux secondes.



Résultat :

- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- La lettre « L » s'affiche.

2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau sur les boutons (▽) et (🕘) pendant deux secondes.



Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 26 2013-02-21 9:25:57

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé** ✓✗ **: à utiliser avec précaution** ✗ **: risqué**

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 27 2013-02-21 9:25:58

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	800 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	800 W	21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	800 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	800 W	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	800 W	11-12	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) par volume de 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée (reportez-vous au tableau). Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson.
Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (800 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4½-5	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5½-6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 28 2013-02-21 9:25:58

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5-5½	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 800 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grandes tasses)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Versez la boisson dans une tasse et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre du plateau. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 29 2013-02-21 9:25:58

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Soupe (réfrigérée)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g	600 W	5½-6½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage !
Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température.
Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.
LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
Température de service recommandée : env. 37 °C.
REMARQUE : Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 30 2013-02-21 9:25:58

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 50 s - 1 min	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.
La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.
Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.
Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7½-8½		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	14½-15½	15-40	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	900 g	28-30		
Poisson				
Filets de poisson	250 g (2 morceaux)	6-7	5-15	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
	400 g (4 morceaux)	12-13		
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 31 2013-02-21 9:25:58

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pain				
Petits pains (50 g chacun)	2 parts 4 parts	½-1 2-2½	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ Sandwich	250 g	4½-5		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :

Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :

Lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril

Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :

Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :

Lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 32 2013-02-21 9:25:58

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	MO + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	gril seul 1-2 1-2	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes + garniture (tomates, fromage, jambon, champignons)	250-300 g (2 morceaux)	450 W + Gril	8-9	-	Placez les deux baguettes surgelées côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-14	-	Mettez le gratin dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	MO + Gril	600 W + Gril 14-15	gril seul 2-3	Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Chicken Nuggets (Beignets de poulet)	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½	Placez les beignets de poulet sur la grille. Retournez à mi-cuisson.
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5	Répartissez régulièrement les frites sur du papier sulfurisé posé sur la grille.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 à 4 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/tartine)	gril seul	6-8	4-5½	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	gril seul	2-3	2-3	Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut
Tomates grillées	200 g (2 parts) 400 g (4 parts)	MO + Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	gril seul 2-3	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	2 parts (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 33 2013-02-21 9:25:58

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 parts)	300 W + Gril	10-12	12-13	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau/ biftecks (à point)	400 g (4 parts)	gril seul	12-15	9-12	Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Escalopes de porc	250 g (2 parts)	MO + Gril	300 W + Gril 7-8	gril seul 6-7	Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Pommes au four	1 pomme (environ 200 g) 2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.
Poulet rôti	1200 g	600 W + Gril	15-18	15-18	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut directement sur le plat en Pyrex. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson terminée.

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 800 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 34 2013-02-21 9:25:58

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 800 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?
Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.
- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton (◊).
- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.
- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton (◊) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

L'ampoule ne fonctionne pas.
- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.
- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.
- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement. Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four à micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'armoire.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 35 2013-02-21 9:25:58

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	MG23F301T**, MG23F302T**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie Micro-ondes Gril Mode de cuisson combinée	 1200 W 1100 W 2300 W
Puissance de sortie	100 W / 800 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Capacité	23 litres
Poids Net	 13 kg env.

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N° : DE68-04178B

MG23F302TJS_EF_DE68-04178B_FR.indd 36 2013-02-21 9:25:59